Thinking of you

Electrolux

user manual
notice d'utilisation
gebruiksaanwijzing

Ceramic glass hob
Table de cuisson vitrocéramique
Glaskeramische kookplaat

EHS80220P

We were thinking of you
when we made this product

GB

Welcome to the world of Electrolux

Thank you for choosing a first class product from Electrolux, which hopefully will provide you with lots of pleasure in the future. The Electrolux ambition is to offer a wide variety of quality products that make your life more comfortable. You will find some examples on the cover in this manual. Please take a few minutes to study this manual so that you can take advantage of the benefits of your new machine. We promise that it will provide a superior User Experience delivering Ease-of-Mind. Good luck!

CE

GB

Contents

Safety instructions	5
Description of the Appliance	7
Operating the appliance	10
Tips on Cooking and Frying	19
Cleaning and Care	22
What to do if …	24
Disposal	26
Installation Instructions	27
Guarantee/Customer Service	29
Service	30
Assembly	93
Rating Plate	96

The following symbols are used in this user information:

Warning! This must be read! Important advice for the safety of persons and information on avoiding damage to the appliance

General information and advice

Information on environmental protection

Dangerous voltage

Safety instructions

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

Correct use

- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

Children's safety

- Small children must be kept away from the appliance.
- Only let bigger children work on the appliance under supervision.
- To avoid small children and pets unintentionally switching the appliance on, we recommend activation of the child safety device.

General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply, to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.

Safety during use

- Overheated fats and oils can ignite very quickly. Warning! Fire hazard!
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Switch the cooking zones off after each use.

Safety when cleaning

- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

GB

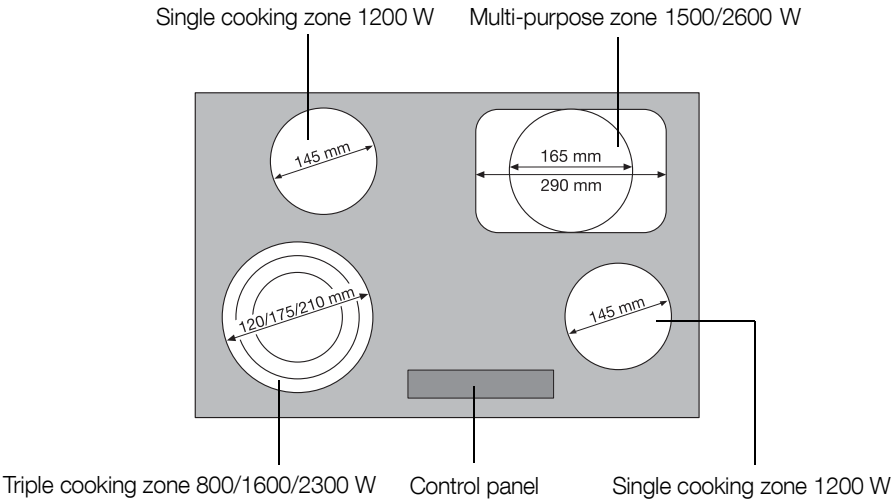
How to avoid damage to the appliance

- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the glass ceramic and should be removed straightaway.
- To avoid damaging cookware and glass ceramics, do not allow saucepans or frying pans to boil dry.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.

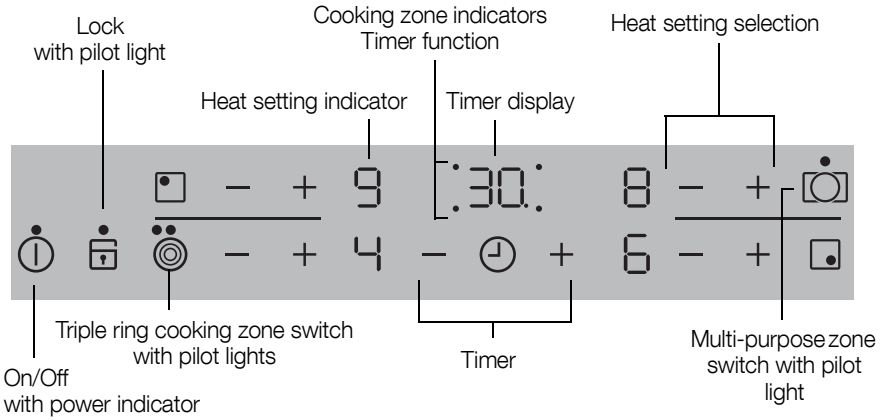
GB

Description of the Appliance

Cooking surface layout



Control panel layout



GB

Touch Control sensor fields

The appliance is operated using Touch Control sensor fields. Functions are controlled by touching sensor fields and confirmed by displays and acoustic signals.
Touch the sensor fields from above, without covering other sensor fields.

Sensor field		Function
⏻	On / Off	To switch the appliance on and off
+	Increase settings	Increasing heat setting/time
−	Decrease settings	Decreasing heat setting/time
🕘	Timer	Timer selection
🔒	Lock	Locking/unlocking the control panel
◎	Triple ring switch	To switch outer rings on and off
⬭	Multi-purpose zone switch	To switch the outside ring on and off

GB

Displays

Display		Description
0		Cooking zone is switched off
u	Keep warm setting	Keep warm setting is set
1 - 9	Heat settings	Heat setting is set
A	Automatic warm up function	Automatic warm-up function is activated
E	Fault	Malfunction has occurred
H	Residual heat	Cooking zone is still hot
L	Child safety device	Lock/child safety device is engaged
-	Automatic switch off	Switch off is active.

Residual heat indicator

Warning! Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator H .

Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

GB

Operating the appliance

Switching the appliance on and off

	Control panel	Display	Pilot light
Switch on	Touch ⏻ for 2 seconds	0 / H	lights up
Switch off	Touch ⏻ for 1 second	H / none	goes out

After switching on, within approx. 10 seconds a heat setting or a function must be set, otherwise the appliance automatically switches itself off.

Setting the heat setting

	Control panel	Indicator
To increase	Touch +	u to 9
To decrease	Touch −	9 to 0
To switch off	Touch + and − at the same time	0

The keep warm setting u lies between 0 and 1. It is used to keep food warm.

GB

Switching the outside ring on and off

By switching the outside rings on or off, the effective heating surface can be matched to the size of the cookware.

Before an outside ring can be switched on, the inside ring must be switched on.

Triple cooking zone	Sensor panel	Power indicator
To switch on middle ring	Touch for 1-2 seconds.	One power indicator is lit.
To switch on outside ring	Touch for 1-2 seconds.	Two power indicators are lit.
To switch off outside ring	Touch for 1-2 seconds.	Second power indicator goes out.
To switch off middle ring	Touch for 1-2 seconds.	First power indicator goes out.

Roasting zone	Sensor panel	Power indicator
To switch on outside ring	Touch for 1-2 seconds	is lit
To switch off outside ring	Touch for 1-2 seconds	goes out

Locking/unlocking the control panel

The control panel, with the exception of the “On/Off” sensor field, can be locked at any time in order to prevent the settings being changed e.g. by wiping over the panel with a cloth.

	Control panel	Display
Switch on	Touch	(for 5 seconds)
Switch off	Touch	previously set heat setting

When you switch the appliance off, the locking function is automatically switched off.

GB

Using the automatic warm-up function

All cooking zones are equpped with an automatic warm up function When setting a heat setting using +, when starting from 0, the cooking zone switches to full power for a certain amount of time and then automatically switches back to the heat setting set.

	Control panel	possible heat settings	Display
Switch on **(only when starting at 0)**	Touch +	1 to 8	A (after 5 seconds)
Switch off	Touch −	8 to 1 / u	8 to u
Not used	Touch −	9 to u	9 to u

If during the automatic warm up A a higher heat setting is selected, e.g. from 3 to 5, the automatic warm up is adjusted.

If there is still residual heat on the cooking zone (display H), the automatic warm up is not performed.

The length of time that the automatic warm up function operates depends on the heat setting selected.

Heat setting	Length of the automatic warm up [min:sec]
u	0:30
1	1:00
2	1:40
3	4:50
4	6:30
5	10:10
6	2:00
7	3:30
8	4:30
9	---

GB

Using the child safety device

The child safety device prevents unintentional use of the appliance.

Switching on the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	⏻ **Switch on appliance. (Do not set a heat setting.)**	0
2.	Touch 🔒 for 4 seconds	L
The child safety device is switched on.		

Switching off the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	⏻ **Switch on appliance. (Do not set a heat setting.)**	L
2.	Touch 🔒 for 4 seconds	0 lights up
3.	⏻ Switch appliance off.	
The child safety device is switched off.		

The child safety device can only be switched on and off, if no heat setting is set.

Overriding the child safety device

The child safety device can be switched off in this way for a single cooking session; it remains activated afterwards.

Step	Control panel	Display/Signal
1.	⏻ Switch appliance on	L
2.	Touch 🔒 for 4 seconds	0 lights up
Until the appliance is next switched off, it can used as normal. After switching off the appliance, the child safety device is active again.		

After overriding the child safety device, a heat setting or a function must be set within approx. 10 seconds, otherwise the appliance automatically switches itself off.

Using the timer

Function	Condition	Outcome after the time has elapsed
Automatic cut-out	a heat setting is set	acoustic signal 00 flashes Cooking zone switches off
Countdown timer	cooking zones not in use	acoustic signal 00 flashes

If a heat setting is set on this cooking zone in addition to a countdown timer, the cooking zone is switched off after the time set has elapsed.

If a cooking zone is switched off, the timer function set is also switched off.

GB

Selecting a cooking zone

Step	Control panel	Display	
1.	Touch ⏲ once	Pilot light of the first cooking zone flashes	
2.	Touch ⏲ once	Pilot light of the second cooking zone flashes	
3.	Touch ⏲ once	Pilot light of the third cooking zone flashes	
4.	Touch ⏲ once	Pilot light of the fourth cooking zone flashes	

If the pilot light is flashing more slowly, the heat setting can be set or modified.

If other timer functions are set, after a few seconds the shortest remaining time of all the timer functions is displayed and the corresponding pilot light flashes.

GB

Setting the time

Step	Control panel	Indicator
1.	Select ⏲ cooking zone	Pilot light for the cooking zone selected flashes
2.	Touch + or −	00 to 99 minutes
After a few seconds the pilot light flashes more slowly. The time is set. The time counts down.		

Switching off the timer function

Step	Control panel	Indicator
1.	Select ⏲ cooking zone	Pilot light of cooking zone selected flashes faster Time remaining is displayed
2.	Touch −	The time remaining counts backwards to 00.
The pilot light goes out. The Timer function for the selected cooking zone is switched off.		

Changing the time

Step	Control panel	Indicator
1.	Select ⏲ cooking zone	Pilot light of the selected cooking zone flashes faster Time remaining is displayed
2.	Touch + or −	01 to 99 minutes
After a few seconds, the pilot light flashes more slowly. The time is set. The time counts down.		

Displaying the time remaining for a cooking zone

Step	Control panel field	Display
1.	⏲ Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed
After a few seconds the pilot light flashes more slowly.		

Switching off the acoustic signal

Step	Control panel field	Acoustic signal
1.	Touch ⏲	Acoustic signal to acknowledge.
Acoustic signal stops.		

GB

Automatic switch off

Cooking surface

- If after switching on the cooking surface, a heat setting is not set for a cooking zone within approx. 10 seconds, the cooking surface automatically switches itself off.
- If one or more sensor fields are covered by objects (a pan, cloths, etc.) for longer than approx. 10 seconds, a signal sounds and the cooking surface switches off automatically.
- If all cooking zones are switched off, the cooking surface automatically switches itself off after approx. 10 seconds.

Cooking zones

- If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the relevant cooking zone switches off automatically. [-] is displayed. Before being used again, the cooking zone must be set to [0].

Heat setting	Switches off after
u. 1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

Tips on Cooking and Frying

Information on acrylamides
According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

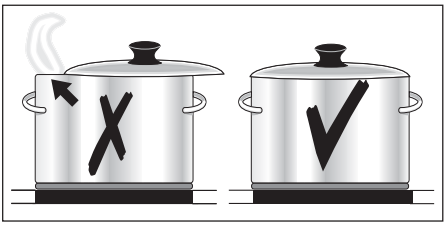
Cookware

- You can recognise good cookware from the bottoms of the pans. The bottom should be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel or with aluminium or copper bottoms can leave discolorations on the glass ceramic surface which are difficult or impossible to remove.

GB

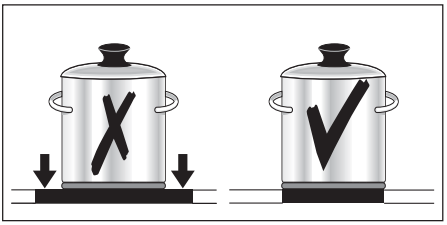
Energy saving

Always place cookware on the cooking zone before it is switched on.



If possible, always place lids on the pans.

Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.



Bottom of pans and cooking zones should be the same size.

GB

Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Heat setting	Cooking-process	suitable for	Cooking time	Tips/Hints
0		Residual heat, Off position		
⎓	**Keeping food warm**	Keeping cooked foods warm	as required	Cover
1-2	**Melting**	Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
	Solidi-fying	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
2-3	**Simmer-ing on low heat**	Simmering rice and milk-based dishes Heating up ready-cooked meals	25-50 mins.	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking
3-4	**Steaming Braising**	Steaming vegetables, fish braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few table-spoons)
4-5	**Boiling**	Steaming potatoes	20-60 mins.	Use only a little liquid, e. g.: max. ¼ l water for 750 g potatoes
		Cooking larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	Up to 3 l liquid plus ingre-dients
6-7	**Gentle Frying**	Frying escalopes, veal cor-don bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	Steady frying	Turn halfway through cooking
7-8	**Heavy Frying**	Hash browns, loin steaks, steaks, Flädle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn halfway through cooking
9	**Boiling Searing Deep frying**	Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (goulash, pot roast), deep frying chips		

Cleaning and Care

GB

Take care! Risk of burns from residual heat.

Warning! Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance. Clean with water and washing up liquid.

Warning! Residues from cleaning agents will damage the appliance. Remove residues with water and washing up liquid.

Cleaning the appliance after each use

1. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Rub the appliance dry using a clean cloth.

GB

Removing deposits

1. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle.
2. Remove residues by sliding the blade over the surface.
3. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
4. Rub the appliance dry using a clean cloth.

	Remove		
Type of dirt	**immediately**	**when the appliance has cooled down**	**using**
sugar, food containing sugar	yes	---	a scraper*
plastics, tin foil	yes	---	
limescale and water rings	---	yes	cleaner for glass ceramic or stainless steel*
fat splashes	---	yes	
shiny metallic discolouration	---	yes	

*Scrapers and cleaners for glass ceramic and stainless steel can be purchased in specialized shops

Remove stubborn residues with a cleaner for glass ceramic or stainless steel.

Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not however affect the functioning of the appliance.

GB

What to do if **...**

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking zones will not switch on or are not functioning	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on	Switch the appliance on again.
	The child safety device is switched on [L]	Deactivate the child safety device (See the section “Child safety device”)
	Several sensor fields were touched at the same time	Only touch one sensor field
	Automatic switch off has been triggered	Remove any objects (pan, cloths, etc.) that are lying on the control panel. Switch the appliance on again
	The lock is switched on [L]	Switch off the lock (See the section “Locking/unlocking the control panel”)
Acoustic signal sounds when appliance is switched off	The control panel is wholly or partly covered by objects.	Remove objects.
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call the Customer Service Department.
The automatic warm up function is not switching itself on	There is still residual heat on the cooking zone [H]	Let the cooking zone cool down
	The highest heat setting is set [9]	The highest heat setting has the same power as the automatic warm up function
	The heat setting was set using the sensor field —	1. Switching off the cooking zone 1. Set the cooking zone using the sensor field +
Acoustic signal sounds and appliance switches itself on and then off again; after 5 seconds another acoustic signal sounds	The On/Off sensor field has been covered up, e.g. by a cloth	Do not place any objects on the control panel
[-] is lit	Overheating protection for the cooking zone has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
	Automatic switch off has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again

GB

Problem	Possible cause	Remedy
E and number are displayed	Electronics fault	Disconnect the appliance from the electrical supply for a few minutes (Take the fuse out of the house's wiring system) If after switching on again, E is displayed again, call the customer service department

If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your local Service Force Centre.

Warning! Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.

If the appliance has been operated incorrectly, the engineer's visit will be chargeable, even during the warranty period.

Disposal

GB

Packaging material

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.

Old appliance

The symbol **on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.**

Installation Instructions

Safety instructions

Warning! This must be read!
The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)
Installation may only be carried out by a qualified electrician.
The minimum distances to other appliances and units are to be observed.
Anti-shock protection must be provided by the installation, for example drawers may only be installed with a protective floor directly underneath the appliance.
The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant.
The sealant seals the appliance to the work top with no gap.
Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.

Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Follow connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection by installing correctly.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.

Risk of injury from electrical current.

- Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.
- Have the clamping connections correctly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- In the event of single-phase or two-phase connection, the appropriate mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C(or higher) must be used.
- If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). The latter is available from the Customer Care Department.

A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm.
Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

GB

Sticking on the seal

- Clean the worktop around the cut-out area.
- Stick the single-sided adhesive sealing tape provided on the underside of the hob around the outside edge ensuring that it is not stretched. The two ends of the tape should join in the middle of one side. After trimming the tape (allow it to overlap by 2-3 mm), press the two ends together.

Guarantee/Customer Service

GB

European Guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

GB

Service

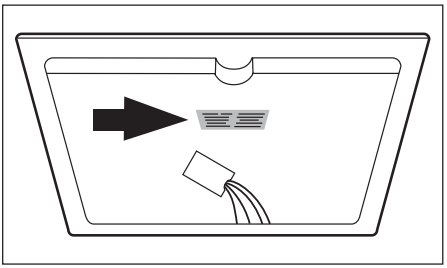
In the event of technical faults, please first check whether you can remedy the problem yourself with the help of the operating instructions (section “What to do if…”).

If you were not able to remedy the problem yourself, please contact the Customer Care Department or one of our service partners.

In order to be able to assist you quickly, we require the following information:

- Model description
- Product number (PNC)
- Serial number (S No.)
  (for numbers see rating plate)
- Type of fault
- Any error messages displayed by the appliance
- three digit letter-number combination for glass ceramic

So that you have the necessary reference numbers from your appliance at hand, we recommend that you write them in here:



Model description: .....

PNC: .....

S No: .....

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous l'espérons, vous accompagnera agréablement au fil du temps. Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable. Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice. Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.
Nous vous assurons que son utilisation vous offrira jour après jour satisfaction et sérénité.
A bientôt.

CE

Sommaire

Avertissements importants	33
Description de l'appareil	35
Utilisation de l'appareil	38
Conseils de cuisson	50
Nettoyage et entretien	52
Que faire si …	54
Protection de l'environnement	56
Instructions d'installation	57
Garantie/Si vous devez nous contacter	59
Service après-vente	60
Montage	93
Plaque signalétique	96

F

Les symboles suivants sont utilisés dans ce guide d'utilisateur :

⚠ Attention ! A lire impérativement ! Remarques importantes relatives à la sécurité des personnes et informations destinées à prévenir les dommages causés à l'appareil

Remarques générales et recommandations

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Risque dû à l'alimentation électrique

Avertissements importants

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

Utilisation réglementaire

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel et pour faire cuire et rôtir des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.
- Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l'aluminium) sur ou à promité de l'appareil.

Sécurité enfants

- Eviter systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.
- Afin d'éviter une mise en marche involontaire par des enfants en bas âge ou des animaux domestiques, nous vous conseillons d'activer le verrouillage parental.

Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- En cas de panne de l'appareil ou de dommages à la vitrocéramique (cassures, fêlures ou déchirures), mettre l'appareil hors et débranchez-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

Précautions d'utilisation.

- La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables. Attention! Danger d'incendie!
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.

Précautions de nettoyage

- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

F

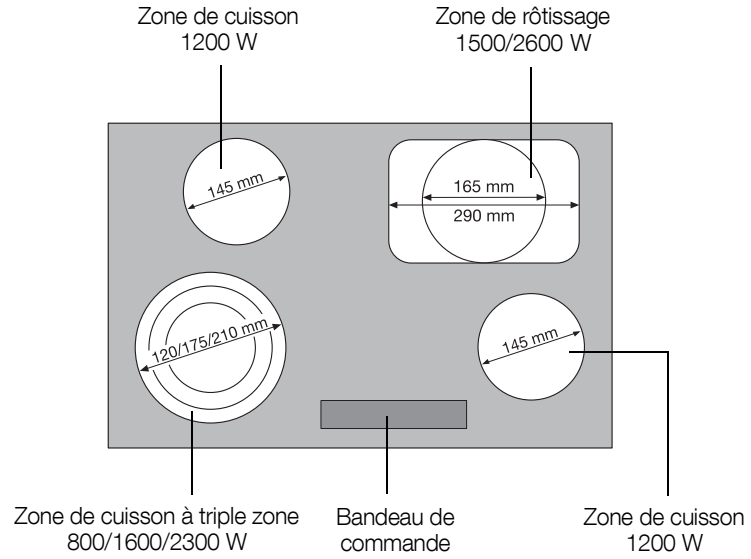
Comment éviter d'endommager l'appareil

- Des objets peuvent endommager la vitrocéramque en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fonds abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Eviter de faire chauffer à vide les casseroles et les poêles. Cela peut endommager l'ustensile de cuisson ou la vitrocéramique.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient.

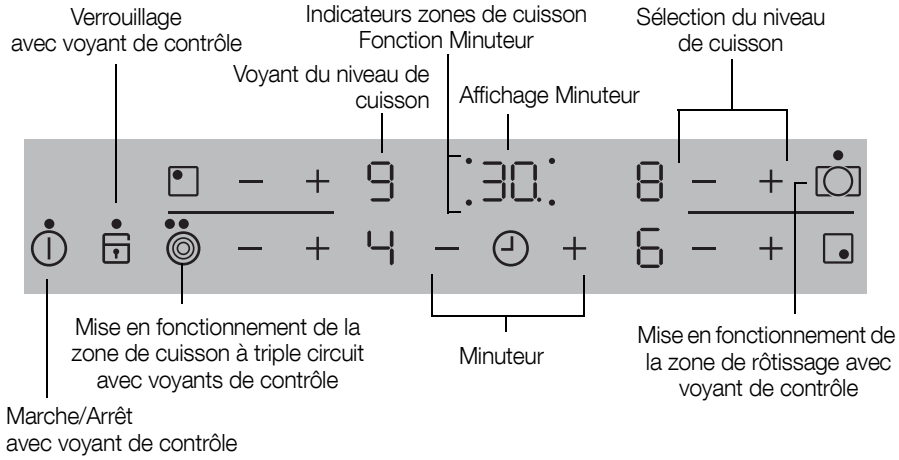
F

Description de l'appareil

Equipement du plan de cuisson



Bandeau de commande



F

Touche sensitive “Touch Control”

Les touches sensitives Touch Control permettent de commander l’appareil. Une pression sur les touches sensitives permet d’activer les fonctions et le fonctionnement de ces dernières est confirmé par des voyants ou par des signaux sonores.
Appuyez sur les touches sensitives par un mouvement de haut en bas, en évitant de recouvrir les autres touches.

Touche sensitive		Fonction
⏻	Marche / Arrêt	Mettre l’appareil sous/hors tension
+	Augmenter les réglages	Augmenter la durée /le niveau de cuisson
−	Réduire les réglages	Réduire la durée /le niveau de cuisson
🕒	Minuteur	Sélection du Minuteur
🔒	Verrouillage	Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande
◎	Activation de la triple zone de cuisson	Activer et désactiver les zones de cuisson extérieures
▭	Zone de rôtissage	Activation et désactivation de la zone de cuisson extérieure

Voyants

Voyant		Description
0		La zone de cuisson est désactivée
u	Position de maintien au chaud	La position de maintien au chaud est sélectionnée
1 - 9	Niveaux de cuisson	Le niveau de cuisson est sélectionné
A	Commande de démarrage automatique de la cuisson	La commande de démarrage automatique de la cuisson est activée
E	Erreur	Apparition d'une anomalie de fonctionnement
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est encore chaude
L	Sécurité enfants	Verrouillage/la sécurité enfants est activée
-	arrêt automatique	Arrêt activé

Indicateur de chaleur résiduelle

Avertissement ! Danger de brûlures dû à la chaleur résiduelle ! Les zones de cuisson mettent un peu de temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveillez le voyant indiquant la chaleur résiduelle H .

La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre un ingrédient et pour conserver les plats au chaud.

Utilisation de l'appareil

Mettre l'appareil sous/hors tension

	Bandeau de commande	Affichage	Voyant de contrôle
Activer	Appuyez sur ⏻ pendant 2 secondes	0 / H	s'allume
Désactiver	Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde	H / aucun	s'éteint

Après la mise sous tension, il est nécessaire d'activer un niveau de cuisson ou une fonction dans les 10 secondes environ qui suivent dans le cas contraire l'appareil se déconnecte automatiquement.

Sélectionner le niveau de cuisson

	Bandeau de commande	Affichage
Augmenter	Appuyez sur +.	u jusqu'à 9
Réduire	Appuyez sur −.	9 jusqu'à 0
Désactiver	Appuyez simultanément sur + et −.	0

Le niveau de maintien à température u se situe entre 0 et 1. Cette fonction permet de maintenir des aliments à température.

Activer et désactiver les zones de cuisson extérieures

La possibilité de pouvoir activer ou désactiver les zones de cuisson extérieures permet d'adapter la superficie de cuisson à la dimension du récipient de cuisson.

Avant d'activer la zone de cuisson extérieure, activez d'abord la zone de cuisson correspondante.

Zone de cuisson à triple zone	Touche sensitive	Voyant de contrôle
Activation de la zone de cuisson intermédiaire	Si vous effleurez ◎ pendant 1-2 secondes	un voyant de contrôle s'allume
Désactivation de la zone de cuisson extérieure	Si vous effleurez ◎ pendant 1-2 secondes	2 voyants de contrôle s'allument
Eteindre la zone de cuisson extérieure	Si vous effleurez ◎ pendant 1-2 secondes	le deuxième voyant de contrôle s'éteint
Eteindre la zone de cuisson intermédiaire	Si vous effleurez ◎ pendant 1-2 secondes	le permier voyant de contrôle s'éteint

Zone de cuisson	Touche sensitive	Voyant de contrôle
Activation de la zone de cuisson extérieure	Si vous effleurez ◯ pendant 1-2 secondes	elle s'allume
Désactivation de la zone de cuisson extérieure	Si vous effleurez ◯ pendant 1-2 secondes	elle s'éteint

Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande

Il est possible à tout moment de verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche sensitive „Marche/Arrêt", ce qui permet d'éviter de modifier une sélection, par ex. en le nettoyant avec un chiffon.

F

	Bandeau de commande	Affichage
Activation	Appuyez sur 🔒	L (pendant 5 secondes)
Désactivation	Appuyez sur 🔒	le niveau de cuisson précédent

La désactivation de l'appareil déclenche automatiquement le verrouillage.

Utilisation de la commande de démarrage automatique de la cuisson

Toutes les zones de cuisson sont dotées d'une commande automatique de démarrage de la cuisson. Lors de la sélection d'un niveau de cuisson avec + à partir de [0] , la zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps puis s'enclenche automatiquement sur le niveau de cuisson sélectionné.

	Bandeau de commande	niveaux de cuisson utilisables	Affichage
Activer **(seulement à partir de [0])**	Appuyez sur +.	[1] jusqu'à [8]	[A] (au bout de 5 secondes)
Désactiver	Appuyez sur −.	[8] jusqu'à [1] / [u]	[8] jusqu'à [u]
Ne pas utiliser	Appuyez sur −.	[9] jusqu'à [u]	[9] jusqu'à [u]

Si, au cours du démarrage automatique de la cuisson à pleine puissance, [A] un niveau de cuisson supérieur est sélectionné, par ex. lors du passage de [3] à [5], la durée de démarrage automatique de la cuisson s'adapte en conséquence.

Si l'indicateur de chaleur résiduelle est visible (voyant [H]), le démarrage automatique de la cuisson ne s'enclenche pas.

La durée du démarrage automatique de la cuisson dépend du niveau cuisson sélectionné.

Niveau de cuisson	Durée du démarrage automatique de la cuisson [min : sec]
u	0:30
1	1:00
2	1:40
3	4:50
4	6:30
5	10:10
6	2:00
7	3:30
8	4:30
9	---

Utilisation de la sécurité enfants

La sécurité enfants évite toute activation non souhaitée de l'appareil.

Activer la sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	⏻ **Mettre l'appareil en fonctionnement (ne pas sélectionner de niveau de cuisson)**	0
2.	Appuyer sur 🔒 pendant 4 secondes.	L
La sécurité enfants est activée.		

Désactiver la sécurité enfants

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	⏻ **Mettre l'appareil en fonctionnement (ne pas sélectionner de niveau de cuisson)**	L
2.	Appuyer sur 🔒 pendant 4 secondes.	0 s'allume
3.	⏻ Mettre à l'arrêt l'appareil.	
La sécurité enfants est désactivée.		

La sécurité enfants ne peut être activée et désactivée, que lorsqu'aucun niveau de cuisson n'est sélectionné.

Brider le dispositif de sécurité enfant

Ce dispositif permet de désactiver la sécurité enfants le temps d'une cuisson seulement, elle reste active ensuite.

Étape	Bandeau de commande	Affichage/signal
1.	⏻ Mettre l'appareil en fonctionnement	L
2.	Appuyer sur 🔒 pendant 4 secondes.	🔒 s'allume.
L'appareil peut être utilisé normalement, jusqu'à la prochaine mise hors tension de l'appareil. Une fois l'appareil arrêté, la sécurité enfants reste active.		

Après le bridage de la sécurité enfants, un niveau de cuisson ou une fonction doit être réglé dans un délai approximatif de 10 secondes. Dans le cas contraire, l'appareil s'éteindra automatiquement.

Utilisation du minuteur

Fonction	Condition de mise en oeuvre	Résultat après écoulement du délai
Désactivation automatique	d'une zone de cuisson sélectionnée	le signal sonore 00 clignote La zone de cuisson se désactive
Minuteur	pour zones de cuisson non utilisées	le signal sonore 00 clignote

If a heat setting is set on this cooking zone in addition to a countdown timer, the cooking zone is switched off after the time set has elapsed.

La désactivation d'une zone de cuisson entraîne la désactivation de la fonction Minuteur.

F

Sélection d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage	
1.	Appuyez sur ⏲ 1 fois	Le voyant de contrôle de la première zone de cuisson clignote	
2.	Appuyez sur ⏲ 1 fois	Le voyant de contrôle de la seconde zone de cuisson clignote	
3.	Appuyez sur ⏲ 1 fois	Le voyant de contrôle de la troisième zone de cuisson clignote	
4.	Appuyez sur ⏲ 1 fois	Le voyant de contrôle de la quatrième zone de cuisson clignote	

Lorsque le clignotement du voyant de contrôle ralentit, vous pouvez sélectionner ou modifier un niveau de cuisson.

Lorsque la fonction Minuteur est sélectionnée sur plusieurs zones de cuisson, le temps restant le plus court de l'ensemble de ces fonctions s'affiche au de quelques secondes et le voyant de contrôle correspondant clignote.

Régler l'heure

Etape	Bandeau de commande	Voyant
1.	◴ Sélectionner une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote
2.	+ ou − effleurer	00 à 99 minutes
Au bout de quelques secondes, le voyant de contrôle clignote plus lentement. Le temps est à présent réglé. Le temps est désormais décompté.		

F

Désactiver la fonction minuteur

Etape	Bandeau de commande	Voyant
1.	◴ Sélectionner une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
2.	− Effleurer	Le temps restant sera décompté jusqu'à 00.
Le voyant de contrôle s'éteint. La fonction minuteur s'éteint pour la zone de cuisson sélectionnée.		

Modifier la durée

Etape	Bandeau de commande	Voyant
1.	◴ Sélectionner une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement. Le temps restant s'affiche
2.	+ ou − effleurer	01 à 99 minutes
Au bout de quelques secondes, le voyant de contrôle clignote plus lentement. Le temps est à présent réglé. Le temps est désormais décompté.		

Affichage du temps restant d'une zone de cuisson

Etape	Bandeau de commande	Affichage
1.	◴ sélection d'une zone de cuisson	Le voyant de contrôle de la zone de cuisson sélectionnée clignote plus rapidement Le temps restant s'affiche
Après quelques secondes, le clignotement du voyant de contrôle ralentit		

Désactivation du signal sonore

Etape	Bandeau de commande	Signal sonore
1.	Appuyez sur ◴	Confirmation signal sonore
Neutralisation du signal sonore		

Arrêt automatique

Table de cuisson

- Si, après activation de la table de cuisson, une zone de cuisson ou un niveau de cuisson n'est pas sélectionné dans les 10 secondes environ qui suivent, la table de cuisson se désactive automatiquement.
- Si un ou plusieurs champs de sonde sont couverts pendant plus de 10 secondes par des objets (casserole, manique etc), un signal retentit et la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes environ.

Zones de cuisson

- Si, après quelques instants, l'une des zones de cuisson n'est pas désactivée ou si le niveau de cuisson n'est pas modifié, la zone de cuisson en question se désactive automatiquement. [-] s'affiche. Avant de réutiliser la zone de cuisson, il faut la remettre sur [0] .

Niveau de cuisson	Désactivation après
u, 1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1 heure 30

Conseils de cuisson

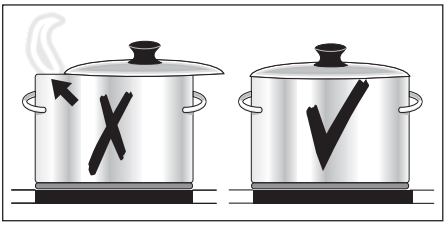
Plats de cuisson

- Le type de fond des plats de cuisson détermine ou non leur bonne qualité. Le fond doit être aussi plat et épais que possible.
- Les plats de cuisson avec fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les plaques en vitrocéramique difficilement nettoyables ou même impossibles à enlever.

F

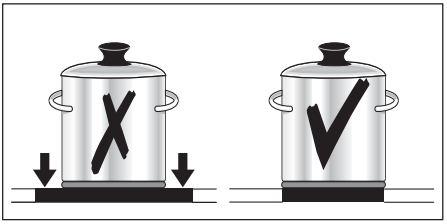
Economie d'énergie

Il est impératif de placer les plats de cuisson avant d'activer la zone de cuisson.



Si possible, recouvrez toujours les récipients avec leur couvercle.

Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle.



Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

Exemples d'utilisation pour la cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		Chaleur restante, en position		
⎓	**Conserver au chaud** :	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	**Faire fondre**	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	Conserver	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle
2-3	**Faire gonfler**	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
3-4	**Cuire à l'étuvée** **Cuire à la vapeur**	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)
4-5	**Cuire à l'eau**	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients
6-7	**Faire cuire à feu doux**	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps
7-8	**Faire cuire à température élevée**	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	**Porter à ébullition** **Faire revenir** **Faire frire**	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		

F

Nettoyage et entretien

Attention ! Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.

Attention ! Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau et de la lessive.

Attention ! Les restes de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Nettoyez les restes avec de l'eau et un produit de nettoyage.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
2. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlever les salissures

1. Placez le grattoir de nettoyage obliquement par rapport à la surface de la vitrocéramique.
2. Enlevez les salissures en faisant glisser la lame.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
4. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

	enlevez		
Type de salissure	**immédiatement**	**lorsque l'appareil a refroidi**	**avec**
Sucre, mets contenant du sucre	oui	---	Grattoir de nettoyage*
Matériaux en plastique, feuilles en aluminium	oui	---	
Bords calcaires et d'eau	---	oui	Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable*
Burette à graisse	---	oui	
Colorations métalliques luisantes	---	oui	

*grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

Même s'il n'est plus possible de faire disparaître les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique, cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Que faire si **...**

F

Symptôme	Cause possible	Solution
Il est impossible d'activer les zones de cuisson ou ces dernières ne fonctionnent pas	Plus de 10 minutes se sont écoulées depuis que l'appareil est sous tension	Remettez l'appareil sous tension.
	La sécurité enfants est enclenchée [L]	Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre „Sécurité enfants“)
	Plusieurs touches sensitives ont été activées simultanément	Activez une seule touche sensitive à la fois
	Le système d'arrêt automatique s'est enclenché	Retirez éventuellement des objets se trouvant sur le champ de commande. casseroles, maniques etc.). Remettez l'appareil sous tension.
	Le verrouillage est enclenché [L]	Déclenchez le verrouillage (voir chapitre „Verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande“)
L'appareil est hors tension et un signal sonore retentit.	Des objets recouvrent partiellement ou complètement le champ de commande.	Éloignez les objets du champ de commande.
L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas	La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est par conséquent pas encore chaude	Si la zone de cuisson est chaude, contactez le service après-vente.
La commande de démarrage automatique de la cuisson ne s'enclenche pas	La zone de cuisson est encore chaude [H]	Laissez refroidir la zone de cuisson
	Le niveau de cuisson mamimum est activé [9]	Le niveau de cuisson maximum présente une puissance équivalente à celle de la commande de démarrage automatique de la cuisson.
	Le niveau de cuisson a été activé à l'aide de la touche sensitive −	1. Désactivez la zone de cuisson 1. Activez la zone de cuisson à l'aide de la touche sensitive +

Symptôme	Cause possible	Solution
Un signal sonore retentit, l'appareil se met sous tension puis de nouveau hors tension au bout de 5 secondes ; au bout de 5 autres secondes, un nouveau signal sonore retentit	La touche sensitive Marche/Arrêt est recouverte, par exemple par un chiffon	Ne déposez aucun objet sur le bandeau de commande
[-] s'allume	La protection contre le risque de surchauffe s'est enclenchée	Désactivez la zone de cuisson Réactivez la zone de cuisson
	Le système d'arrêt automatique s'est enclenché	Désactivez la zone de cuisson Réactivez la zone de cuisson
Affichage de [E] et d'un chiffre	Erreur du système électronique	Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si [E] s'affiche de nouveau après avoir rebranché l'appareil, contactez le service après-vente

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.

Avertissement ! L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Protection de l'environnement

F

Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).

Appareils usagés

Le symbole **sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.**

Instructions d'installation

Conseils de sécurité

Attention! A lire impérativement!
L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil (dispositions réglementaires en matière de sécurité, de recyclage, etc.)
Le montage doit être exclusivement effectué par un spécialiste.
La distance minimum requise par rapport aux autres appareils et aux meubles adjacents doit être respectée.
La protection contre les contacts doit être garantie par l'installation ; par exemple, des tiroirs peuvent être montés uniquement avec un fond de protection directement sous l'appareil.
Il faut protéger l'appareil contre l'humidité avec du mastic pour joints au niveau des découpes sur le plan de travail.
Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
Eviter de monter l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l'ouverture d'une porte ou d'un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.

Risque de blessure par courant électrique.

- La borne de raccordement au réseau est sous tension.
- Mettre la borne de raccordement au réseau hors tension.
- Respecter le schéma de raccordement.
- Respecter les consignes de sécurité du domaine électrotechnique.
- Assurer une protection contre les contacts électriques par une installation conforme.
- Le raccordement électrique doit exclusivement être effectué par un électricien qualifié.

Dommages matériels par courant électrique.

- Des connecteurs à fiche mal fixés ou non conformes peuvent provoquer une surchauffe de la borne.
- Fixer les raccords boulonnés de manière adéquate.
- Procéder à la décharge de traction des câbles.
- Pour les raccordements 1 ou 2 phases, utilisez respectivement un câble approprié de type H05BB-F T de max. 90°C (ou de plus grande capacité).
- En cas d'endommagement du câble de raccordement de l'appareil, remplacez impérativement ce dernier par un câble spécifique (de type H05BB-F Tmax. 90°C ou de plus grande capacité). Ce type de câble est disponible auprès du service après-vente.

Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Application du joint

- Nettoyez le plan de travail dans la zone de coupe.
- Coller immédiatement le joint d'étanchéité autocollant d'un côté livré sur la partie inférieure du plan de travail, le long du bord extérieur de la vitrocéramique. Ne pas l'étirer. Le point de jonction doit se trouver au milieu d'un côté. Après avoir mesuré la longueur (laissez quelques mm), poussez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

Garantie/Si vous devez nous contacter

Garantie

France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.
N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs
Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT
Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT
Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso
Electrolux

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

F

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

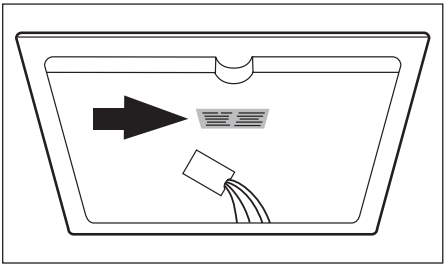
Service après-vente

En cas de problèmes techniques, vérifiez d'abord s'il ne vous est pas possible de réparer vous-même le dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre „Que faire, si...“).

F

Si vous ne parvenez pas à réparer le dysfonctionnement, veuillez contacter notre Consumer Services.

Pour pouvoir vous dépanner dans les plus brefs délais, nous nécessitons les informations suivantes :



- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)
  (ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil
- Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres

Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle : .....

PNC : .....

S-No : .....

Welkom in de wereld van Electrolux!

Gefeliciteerd, u hebt gekozen voor een eersteklas product van Electrolux. U zult hier jarenlang plezier aan beleven. Het is de ambitie van Electrolux om het huishouden voor u gemakkelijker te maken door middel van een breed assortiment kwaliteitsapparatuur. U vindt enkele voorbeelden hiervan op de voorzijde van deze gebruiksaanwijzing. Neem de tijd om deze gebruiksaanwijzing te bestuderen zodat u kunt profiteren van de voordelen van uw nieuwe apparaat. Wij beloven u een superieure gebruikerservaring en dus meer gemoedsrust. Veel succes!

CE

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften	63
Beschrijving van het apparaat	65
Bediening van het apparaat	68
Tips voor koken en braden	79
Reiniging en onderhoud	82
Wat is er aan de hand als …	84
Afvalverwerking	86
Montageaanwijzing	87
Garantie/Adres service-afdeling	89
Adres service-afdeling	91
Service	92
Montage	93
Typeplaatje	96

NL

In deze informatie voor gebruikers worden de volgende symbolen gebruikt:

⚠ Let op! Lees deze informatie! Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid van personen en informatie ter voorkoming van schade aan apparaten

ℹ Algemene aanwijzingen en adviezen

Aanwijzingen ten behoeve van het milieu

Gevaarlijke spanning

Veiligheidsvoorschriften

Neem deze aanwijzingen in acht, omdat anders bij eventuele schade het recht op garantie vervalt.

Gebruik volgens de voorschriften

- Personen (waaronder begrepen kinderen) die op grond van hun fysieke, sensorische of verstandelijke vermogens, dan wel op grond van onervarenheid of onkunde niet in staat zijn het apparaat veilig te gebruiken, dienen dit apparaat niet zonder het toezicht of zonder de instructies van een verantwoordelijke persoon te gebruiken.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht achter.
- Dit apparaat mag alleen in het huishouden worden gebruikt voor het koken, braden en bakken van levensmiddelen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Het is niet toegestaan het appaat om te bouwen of te veranderen.
- Brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of smeltbare voorwerpen (bijv. folie, kunststof, aluminium) niet op het apparaat of in de direct omgeving daarvan plaatsen of opbergen.

Veiligheid voor kinderen

- Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.
- Grotere kinderen mogen alleen onder begeleiding en toezicht met het apparaat werken.
- Om onbedoeld inschakelen door kleine kinderen of huisdieren te voorkomen, is het aan te bevelen de kinderbeveiliging te activeren.

Algemene veiligheid

- Het apparaat mag alleen worden gemonteerd en aangesloten door een erkend elektro-installateur.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat deze zijn ingebouwd in voorgeschreven, passende inbouwkasten en werkbladen.
- Bij storingen aan het apparaat of beschadiging van het glaskeramiek (breuken, sprongen resp. scheuren) moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet, om gevaar op elektrische schokken te voorkomen.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Oververhitte vetten en oliën vatten zeer snel vlam Let op! Brandgevaar!
- Wanneer u onoplettend bent tijdens het werken met het apparaat, bestaat er risico op verbranding.
- Verwijder stickers en folies van het glaskeramiek.
- De snoeren van elektrische apparaten mogen niet tegen het hete apparaatoppervlak resp. hete pannen aankomen.
- De kookzones moeten na ieder gebruik worden uitgeschakeld.

Veiligheid bij het schoonmaken

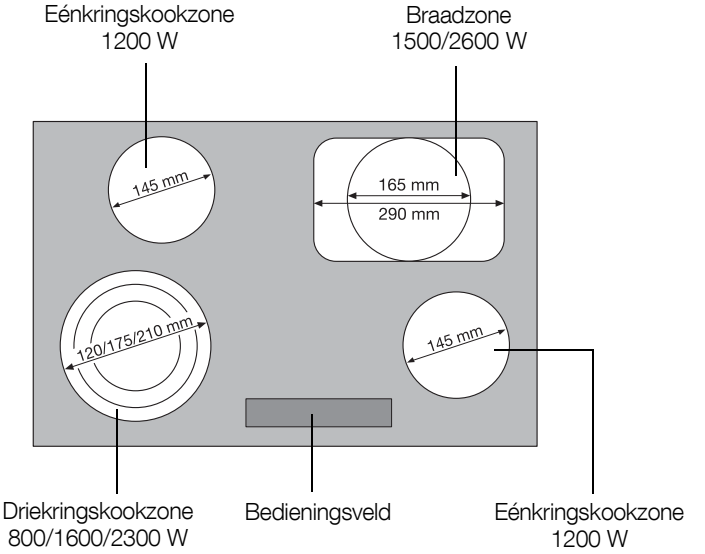
- Voor het schoonmaken moet het apparaat zijn uitgeschakeld en afgekoeld.
- Uit veiligheidsoverwegingen is het niet toegestaan het apparaat met een stoom- of een hogedrukreiniger schoon te maken.

Voorkoming van beschadiging van het apparaat

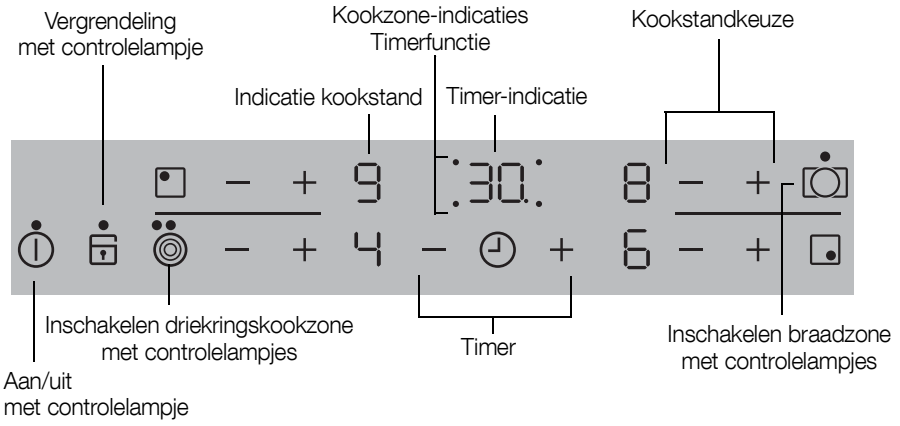
- Het glaskeramiek kan worden beschadigd door vallende voorwerpen.
- Door stoten met pannen kan de rand van het glaskeramiek beschadigd raken.
- Pannen van gietijzer of gietaluminium of pannen met een beschadigde bodem kunnen bij het verschuiven het glaskeramiek bekrassen.
- Voorwerpen die kunnen smelten en gerechten die kunnen overkoken, kunnen inbranden op het glaskeramiek en moeten direct worden verwijderd.
- Het droogkoken van pannen moet worden voorkomen. Hierdoor kan het kookgerei of glaskeramiek worden beschadigd.
- De kookzones mogen niet worden gebruikt als er geen pan of een lege pan op staat.

Beschrijving van het apparaat

Uitrusting kookplaat



Uitrusting bedieningsveld



Touch-control-sensorvelden

Het apparaat wordt bediend door middel van touch-control-sensorvelden. Functies worden door het aanraken van de sensorvelden gestuurd en door indicaties en akoestische signalen bevestigd.
De sensorvelden moeten van bovenaf worden aangeraakt, zonder andere sensorvelden te bedekken.

Sensorveld		Functie
⏻	Aan/uit	Apparaat in- en uitschakelen
+	Instellingen verhogen	Kookstand/Tijd verhogen
−	Instellingen verlagen	Kookstand/Tijd verlagen
🕘	Timer	Timerkeuze
🔒	Vergrendeling	Bedieningsveld ver-/ ontgrendeld
◎	Schakeling driekringskookzone	Buitenste verwarmingskring in- en uitschakelen
▢	Braadzone	Buitenste verwarmingskring in- en uitschakelen

Indicaties

Indicatie		Beschrijving
0		Kookzone is uitgeschakeld
u	Warmhoudstand	Warmhoudstand is ingesteld.
1 - 9	Kookstanden	Kookstand is ingesteld
A	Automatisch kooksysteem	Automatische kooksysteem is actief
E	Fout	Er is een storing opgetreden
H	Restwarmte	Kookzone is nog warm
L	Kinderbeveiliging	Vergrendeling/kinderbeveiliging is ingeschakeld
-	automatische uitschakeling	Uitschakeling is actief

Restwarmte-indicatie

Waarschuwing! Verbrandingsgevaar door restwarmte. Na het uitschakelen duurt het nog enige tijd voordat de kookzones zijn afgekoeld. Let op de H restwarmte-indicatie.

Restwarmte kan worden gebruikt voor het smelten en warmhouden van gerechten.

Bediening van het apparaat

Apparaat in- en uitschakelen

	Bedieningsveld	Indicatie	Controlelampje
Inschakelen	⏻ 2 seconden aanraken	0 / H	brandt
Uitschakelen	⏻ 1 seconde aanraken	H/ geen	gaat uit

Na het inschakelen moet binnen ca. 10 seconden een kookstand of een functie worden ingesteld, anders schakelt het apparaat automatisch uit.

NL

Kookstand instellen

	Bedieningsveld	Indicatie
Verhogen	+ aanraken	u tot 9
Verlagen	− aanraken	9 tot 0
Uitschakelen	+ en − tegelijk aanraken	0

De warmhoudstand u ligt tussen 0 en 1. Deze stand dient voor het warmhouden van eten.

Buitenste verwarmingskringen in- en uitschakelen

Door de buitenste verwarmingskringen in of uit te schakelen kunnen de verwarmingsvlakken worden aangepast aan de grootte van de pannen.

Voordat een van de buitenste verwarmingskringen kan worden ingeschakeld, moet altijd eerst de binnenste verwarmingskring zijn ingeschakeld.

Driekringskookzone	Sensorveld	Controlelampje
Middelste verwarmingskring inschakelen	1-2 seconden aanraken	Er brandt een controlelampje
Buitenste verwarmingskring inschakelen	1-2 seconden aanraken	Er branden twee controlelampjes
Buitenste verwarmingskring uitschakelen	1-2 seconden aanraken	Het tweede controlelampje gaat uit
Middelste verwarmingskring uitschakelen	1-2 seconden aanraken	Het eerste controlelampje gaat uit

Braadzone	Sensorveld	Controlelampje
Buitenste verwarmingskring inschakelen	1-2 seconden aanraken	brandt
Buitenste verwarmingskring uitschakelen	1-2 seconden aanraken	gaat uit

Bedieningsveld vergrendelen / ontgrendelen

Het bedieningsveld kan met uitzondering van het sensorveld "Aan/Uit" op ieder gewenst moment worden vergrendeld, bijv. om het wijzigen van de instellingen als gevolg van het met een lap afnemen, te voorkomen.

	Bedieningsveld	Indicatie
Inschakelen	aanraken	(na 5 seconden)
Uitschakelen	aanraken	eerder ingestelde kookstand

Als u het apparaat uitschakelt, wordt de vergrendeling automatisch uitgeschakeld.

Automatisch kooksysteem gebruiken

Alle kookzones zijn met een autmatisch kooksysteem uitgevoerd. Bij het instellen van een kookstand met +, van 0 uitgaand, schakelt de kookzone voor een bepaalde tijd op vol vermogen en schakelt vervolgens automatisch op de ingestelde kookstand terug.

	Bedienings-veld	Mogelijke kookstanden	Indicatie
Inschakelen **(alleen van 0 uit)**	+ aanraken	1 tot 8	A (na 5 seconden)
Uitschakelen	− aanraken	8 tot 1 / u	8 tot u
niet gebruiken	− aanraken	9 tot u	9 tot u

Wordt tijdens de kookactivering A een hogere kookstand gekozen, bijv. van 3 naar 5, wordt de kooktijd aangepast.

Heeft de kookzone nog restwarmte (indicatie H), wordt de kookactivering niet uitgevoerd.

NL

De duur van de automatische kookactivering is afhankelijk van de ingestelde kookstand.

Kookstand	Duur van de kookactivering [min:sec]
0	0:30
1	1:00
2	1:40
3	4:50
4	6:30
5	10:10
6	2:00
7	3:30
8	4:30
9	---

Kinderbeveiliging gebruiken

De kinderbeveiliging voorkomt ongewenst gebruik van het apparaat.

Kinderbeveiliging inschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	⏻ **Apparaat inschakelen (geen kookstand instellen)**	0
2.	4 seconden 🔒 aanraken	L
De kinderbeveiliging is ingeschakeld.		

Kinderbeveiliging uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	⏻ **Apparaat inschakelen (geen kookstand instellen)**	L
2.	4 seconden 🔒 aanraken	0 brandt
3.	⏻ Apparaat uitschakelen.	
De kinderbeveiliging is uitgeschakeld.		

De kinderbeveiliging kan alleen worden in- en uitgeschakeld als er geen kookstand is ingesteld.

NL

Kinderbeveiliging tijdelijk uitschakelen

De kinderbeveiliging kan op deze wijze eenmalig worden uitgeschakeld; bij het volgende gebruik is de beveiliging weer actief.

Stap	Bedieningsveld	Indicatie/signaal
1.	⏻ Apparaat inschakelen	L
2.	4 seconden 🔒 aanraken	0 brandt
Het apparaat kan normaal worden gebruikt totdat het de volgende keer wordt uitgeschakeld. Na het uitschakelen is de kinderbeveiliging nog steeds actief.		

Na het uitschakelen van de kinderbeveiliging moet binnen ca. 10 seconden een kookstand of een functie worden ingesteld, anders schakelt het apparaat automatisch uit.

Timer gebruiken

Functie	Vereisten	Resultaat na verloop van de tijd
Automatische uitschakeling	bij een ingestelde kookstand	akoestisch signaal 00 knippert kookzone wordt uitgeschakeld
Kookwekker	bij niet gebruikte kookzones	akoestisch signaal 00 knippert

Als additioneel bij een ingestelde kookwekker bij deze kookzone een kookstand wordt ingesteld, dan wordt de kookzone na afloop van de ingestelde tijd uitgeschakeld.

Als een kookzone wordt uitgeschakeld, dan wordt tevens de ingestelde Timerfunctie uitgeschakeld.

Kookzone kiezen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie	
1.	1 x aanraken	Controlelampje van de eerste kookzone knippert	
2.	1 x aanraken	Controlelampje van de tweede kookzone knippert	
3.	1 x aanraken	Controlelampje van de derde kookzone knippert	
4.	1 x aanraken	Controlelampje van de vierde kookzone knippert	

Knippert het controlelampje langzamer dan kan de kookstand ingesteld of gewijzigd worden.

Als meerdere Timerfuncties zijn ingesteld, dan wordt na een aantal seconden de kortste resterende tijd van alle Timerfuncties aangegeven en knippert het bijbehorende controlelampje.

Tijd instellen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	Kookzone kiezen	Controlelampje van de gekozen kookzone knippert
2.	+ of − aanraken	00 tot 99 minuten
Na een aantal seconden knippert het controlelampje langzamer. De tijd is ingesteld. De tijd telt terug.		

Timerfunctie uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	Kookzone kiezen	Controlelampje van de gekozen kookzone knippert sneller. Resterende tijd wordt aangegeven
2.	− aanraken	De resterende tijd telt terug tot 00.
Het controlelampje gaat uit. De Timerfunctie voor de gekozen kookzone is uitgeschakeld.		

Tijd wijzigen

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	Kookzone kiezen	Controlelampje van de gekozen kookzone knippert sneller. Resterende tijd wordt aangegeven
2.	+ of − aanraken	01 tot 99 minuten
Na een aantal seconden knippert het controlelampje langzamer. De tijd is ingesteld. De tijd telt terug.		

Resterende tijd van een kookzone aangeven

Stap	Bedieningsveld	Indicatie
1.	kookzone selecteren	Controlelampje van de geselecteerde kookzone knippert sneller Resterende tijd wordt aangegeven
Na een aantal seconden knippert het controlelampje langzamer.		

Akoestisch signaal uitschakelen

Stap	Bedieningsveld	Akoestisch signaal
1.	aanraken	Akoestische uitschakeling.
Akoestisch signaal gaat uit		

NL

Schakelt automatisch uit

Kookplaat

- Als na het inschakelen van de kookplaat niet binnen ca. 10 seconden bij een kookzone een kookstand wordt ingesteld, schakelt de kookplaat automatisch uit.
- Als een of meerdere sensorvelden langer dan circa 10 seconden door voorwerpen (pan, vatdoek enz.) worden bedekt, krijgt u een signaal te horen en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
- Wanneer alle kookzones worden uitgeschakeld, schakelt de kookplaat na ca. 10 seconden automatisch uit.

Kookzones

- Als een van de kookzones na een bepaalde tijd niet is uitgeschakeld of als de kookstand niet wijzigt, schakelt de betreffende kookzone automatisch uit. [-] wordt aangegeven. Voor het opnieuw gebruiken moet de kookzone op [0] gesteld worden.

Kookstand	Uitschakeling na
u. 1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

Tips voor koken en braden

Aanwijzing met betrekking tot acrylamide

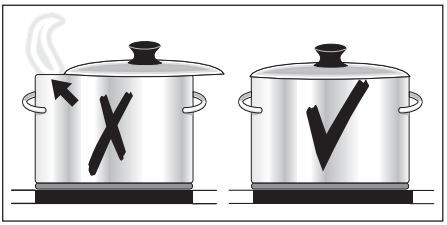
Volgens de laatste wetenschappelijke inzichten kan een intensieve bruining van levensmiddelen, met name bij zetmeelhoudende producten, een gevaar voor de gezondheid door acrylamide veroorzaken. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen te bereiden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Pannen

- Goede pannen herkent u aan de panbodem. Die moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Pannen van email of met een aluminium of koperen bodem kunnen verkleuringen op het glaskeramische vlak achterlaten. Deze verkleuringen kunnen slechts met moeite of helemaal niet meer worden verwijderd.

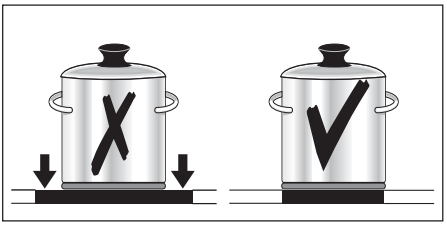
Energiebesparing

Plaats de pan al voor het inschakelen op de kookzone.



Sluit pannen, indien mogelijk, altijd af met een deksel.

Schakel de kookzones al voor het einde van de kooktijd uit, om gebruik te maken van de restwarmte.



De grootte van de panbodem moet overeenkomen met de grootte van de kookzone.

Toepassingsvoorbeelden voor het koken

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Kookstand	Kookproces	Geschikt voor	Duur	Aanwijzingen/tips
0		nawarmte, uit-stand		
⏑	**Warm houden**	Warm houden van gare gerechten	Naar behoefte	Afdekken
1-2	**Smelten**	Hollandaisesaus, smelten van boter, chocolade, gelatine	5-25 min.	Tussendoor omroeren
	Stollen	Schuimomelet, bouillon met ei	10-40 min.	Met deksel bereiden
2-3	**Wellen**	Wellen van rijst en melkgerechten Verhitten van kant-en-klaargerechten	25-50 min.	Minimaal dubbele hoeveelheid vloeistof aan de rijst toevoegen, melkgerechten tussendoor roeren
3-4	**Stomen** **Stoven**	Stoven van groente, vis Vlees sudderen	20-45 min.	Bij groente weinig vocht toevoegen (een paar eetlepels)
4-5	**Koken**	Koken van aardappels	20-60 min.	Weinig vloeistof gebruiken, bijvoorbeeld: max. ¼ l water per 750 g aardappels
		Koken van grotere hoeveelheden, eenpansgerechten en soep	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	**Zacht braden**	Schnitzel, cordon bleu, karbonade, gehaktballen, braadworst, lever, roux, eieren, omelets, oliebollen	Voortdurend bakken	Tussendoor keren
7-8	**Sterk braden**	Aardappel koekjes, lendestukken, steaks, pannenkoeken	5-15 min. per pan	Tussendoor keren
9	**Aan de kook brengen** **Aanbraden** **Frituren**	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

NL

Reiniging en onderhoud

Voorzichtig! Verbrandingsgevaar door restwarmte.

Let op! Bijtende en schurende schoonmaakmiddelen beschadigen het apparaat. Schoonmaken met water en handafwasmiddel.

Let op! Resten van schoonmaakmiddelen beschadigen het apparaat. Verwijder resten met water en handafwasmiddel.

Reinig het apparaat na ieder gebruik

1. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
2. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

Verwijder verontreinigingen

1. Plaats een glasschraper schuin op het glaskeramische vlak.
2. Verwijder verontreinigingen door de schraper over het oppervlak te laten glijden.
3. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
4. Wrijf het apparaat droog met een schone doek.

	verwijderen		
Soort vervuiling	**direct**	**bij afgekoeld apparaat**	**met**
Suiker, suikerhoudende gerechten	ja	---	Glasschraper*
Kunststoffen, aluminiumfolies	ja	---	
Kalk- en watersporen	---	ja	Speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal*
Vetspatten	---	ja	
metaalachtig glanzende verkleuringen	---	ja	

*Glasschrapers en speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramiek of roestvrij staal zijn verkrijgbaar in de vakhandel.

Hardnekkige verontreinigingen verwijderen met een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.

Krassen of donkere vlekken in het glaskeramiek kunnen niet meer worden verwijderd, zij hebben echter geen invloed op het functioneren van het apparaat.

Wat is er aan de hand als **...**

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones kunnen niet ingeschakeld worden of functioneren niet	Na het inschakelen van het apparaat zijn meer dan 10 seconden verstreken	Apparaat nogmaals inschakelen
	De kinderbeveiliging is ingeschakeld [L]	Kinderbeveiliging deactiveren (zie het hoofdstuk "Kinderbeveiliging")
	Er zijn meerdere sensorvelden tegelijk aangeraakt	Raak slechts één sensorveld tegelijk aan
	Schakelt automatisch uit is geactiveerd	Eventueel op het bedieningsveld liggende voorwerpen (pan, vaatdoek o.i.d.) verwijderen. Apparaat nogmaals inschakelen.
	De vergrendeling is ingeschakeld [L]	De vergrendeling uitschakelen (zie hoofdstuk "Bedieningsveld vergrendelen/ontgrendelen")
Er gaat een geluidssignaal af als het apparaat is uitgeschakeld	Het bedieningspaneel wordt geheel of deels door voorwerpen afgedekt	Verwijder de voorwerpen
De restwarmte-indicatie geeft niets aan	De kookzone is slechts kort gebruikt en is daarom nog niet heet	Neem contact op met de klantenservice wanneer de kookzone toch heet is.
De automatische kookactivering schakelt niet in	De kookzone heeft nog een restwarmte [H]	De kookzone laten afkoelen
	De hoogste kookstand is ingesteld [9]	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als het automatische kooksysteem
	De kookstand wordt met het sensorveld − ingesteld	1. Kookzone uitschakelen 1. De kookzone via het sensorveld + instellen
Een zoemer is hoorbaar en het apparaat wordt automatisch ingeschakeld en na 5 sec. weer uitgeschakeld, na 5 sec. klinkt nogmaals een zoemer.	Het sensorveld Aan/Uit wordt geblokkeerd, bijv. door een doek	Geen voorwerpen op het bedieningsveld leggen
[-] brandt	Oververhittingbeveiliging van de kookzone is geactiveerd	Kookzone uitschakelen Kookzone nogmaals inschakelen
	Schakelt automatisch uit is geactiveerd	Kookzone uitschakelen Kookzone nogmaals inschakelen

NL

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E en nummer wordt aangegeven	Fout in de elektronica	Apparaat een aantal minuten van de voeding scheiden (zekering uit de huisinstallatie nemen) Als na het inschakelen de fout E nogmaals wordt aangegeven, contact opnemen met de servicedienst

Wanneer u de storing niet kunt verhelpen met de hierboven gegeven aanwijzingen, neem dan contact op met uw vakhandel of met onze service-afdeling.

Waarschuwing! Reparaties aan het apparaat mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden.

Bij een onjuiste bediening wordt het bezoek van de servicetechnicus ook tijdens de garantieperiode in rekening gebracht.

Afvalverwerking

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en herbruikbaar. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen, bijv. >PE<, >PS<, enz. Verwijder de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de aanduiding bij de gemeentelijke inzamelplaatsen in de daarvoor bestemde containers.

NL

Oud apparaat verwijderen

Het symbool **op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.**

Montageaanwijzing

Veiligheidsaanwijzingen

Let op! Lees deze informatie!
De in het land van gebruik geldende wetgeving, verordeningen, richtlijnen en normen dienen te worden nageleefd (veiligheidsvoorschriften, vakkundige recycling volgens de voorschriften, enz.).
De montage mag slechts door een gekwalificeerd technicus worden uitgevoerd.
De minimumafstanden tot andere apparaten en meubelen dienen in acht te worden genomen.
De aanraakbeveiliging dient met de inbouw te zijn gewaarborgd; lades mogen bijvoorbeeld alleen met beschermplaat direct onder het apparaat worden gemonteerd.
De naden op het werkblad dienen met een geschikt afdichtingsmateriaal tegen vocht te worden beschermd.
De dichting zorgt voor een naadloze aansluiting tussen apparaat en werkblad.
Voorkom het plaatsen van het apparaat direct naast deuren of onder ramen.
Openklappende deuren en openspringende ramen kunnen anders het kookgerei van de kookplaat stoten.

Verwondingsgevaar door elektrische stroom.

- De netaansluitklem staat onder spanning.
- Netaansluitklem spanningsvrij maken.
- Aansluitschema in acht nemen.
- Veiligheidsvoorschriften van de elektrotechniek in acht nemen.
- Aanraakbeveiliging door vakkundige inbouw waarborgen.
- Elektrische aansluiting laten uitvoeren door een erkend elektrotechnisch installateur.

Schade door elektrische stroom.

- Losse en verkeerde stekkerverbindingen kunnen de klemmen oververhitten.
- Klemverbindingen vakkundig uitvoeren.
- Kabels voorzien van trekontlasting.
- Bij een aansluiting met 1- of met 2-fasen dient steeds de juiste en passende netaansluitng van het type H05BB-F Tmax 90°C (of hoger) te worden ingezet.
- Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd is, moet deze door een speciale aansluitkabel (type H05BB-F Tmax 90°C; of hoger) worden vervangen. Deze is verkrijgbaar bij de service-dienst.

In de elektrische installatie moet een inrichting worden aangebracht, die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van min. 3 mm met alle polen van het net te scheiden.
Geschikte scheidingsinrichtingen zijn bijv. automatische zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de fitting geschroefd worden), aardlekschakelaar en veiligheidsschakelaars.

Afdichting vastplakken

- Het werkblad op de plaats van de uitsnijding reinigen.
- Plak het meegeleverde eenzijdig zelfklevende afdichtband rondom de onderkant van de kookplaat langs de buitenste rand van de glaskeramische plaat. Rek het afdichtband daarbij niet uit. De plaats van het punt waar de tape samenkomt dient in het midden van één van de zijden te liggen. Na het op maat maken (met enige mm speling) de beide uiteinden koud tegen elkaar aan drukken.

Garantie/Adres service-afdeling

Nederland

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.
Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
   b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   d. contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst:
Electrolux Service
Vennootsweg 1
2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

Reparatievoorwaarden

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2

a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnosekosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.

b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

NL

Art. 3 Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of

b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt.

In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.

b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.

c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland

Adres service-afdeling

Nederland

AEG fabrieksservice Postbus 120 2400 AC Alphen aan den Rijn		
Service-informatielijn (voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)	tel.	0172-468 300
Consumentenbelangen (voor algemene, product- of gebruiksinformatie)	tel.	0172-468 172
	www.aeg.nl	

Europese Garantie

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemde periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

- De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven aankoopbewijs.
- De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.
- De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

De voorwaarden van deze Europese garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten aan.

Service

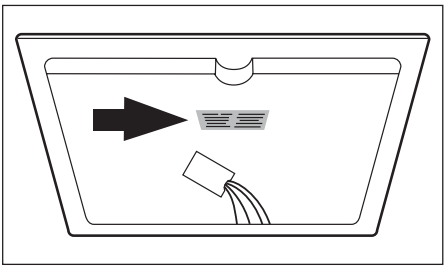
Controleer bij technische storingen eerst of u met behulp van de gebruiksaanwijzing (hoofdstuk "Wat u moet doen als…") het probleem zelf kunt oplossen.

Wanneer u het probleem niet kunt oplossen, neemt u contact op met onze klantenservice of met een van onze servicepartners.

NL

Om u snel te kunnen helpen, hebben wij de volgende gegevens nodig:

- Modelaanduiding
- Productnummer (PNC)
- Serienummer (S-No.)
  (u vindt deze nummers op het typeplaatje)
- Soort storing
- Eventuele foutmelding die het apparaat weergeeft
- cijfer- of lettercombinatie bestaande uit drie posities, van de glaskeramische industrie



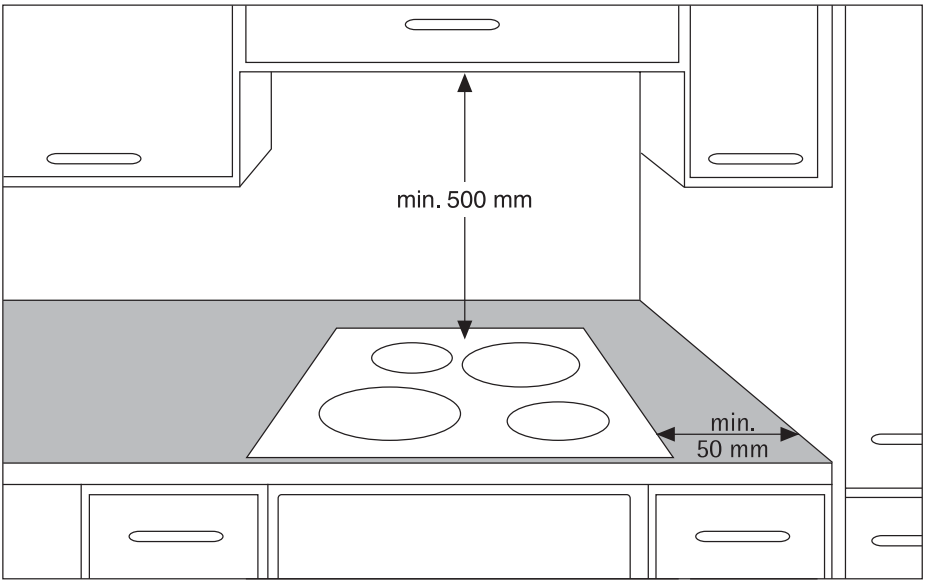
Om ervoor te zorgen dat u de benodigde identificatienummers van uw apparaat bij de hand heeft, raden wij u aan deze hier te noteren:

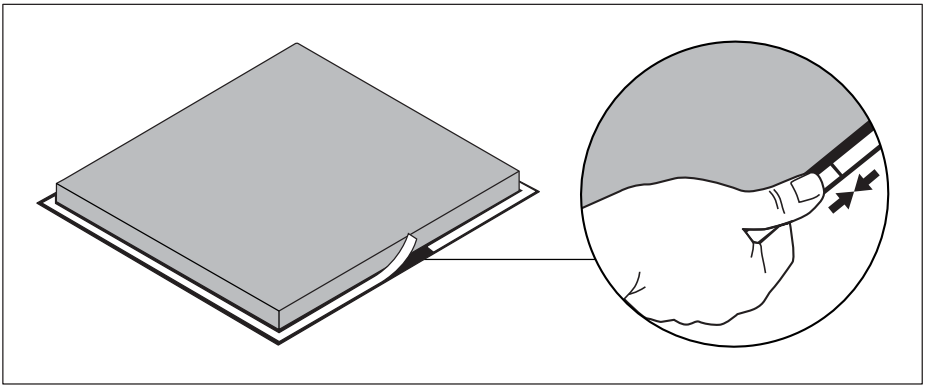
Modelaanduiding: .....

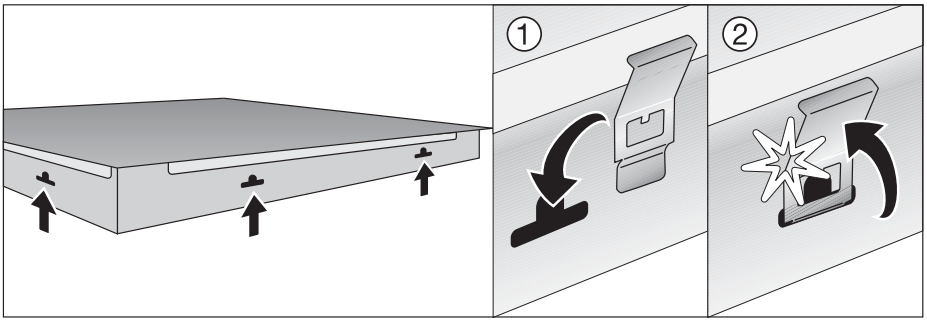
PNC: .....

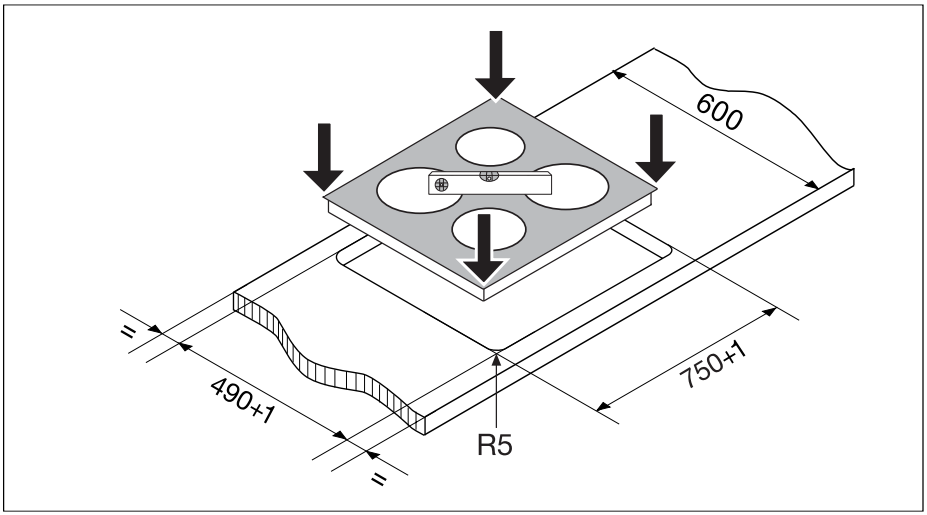
S-No: .....

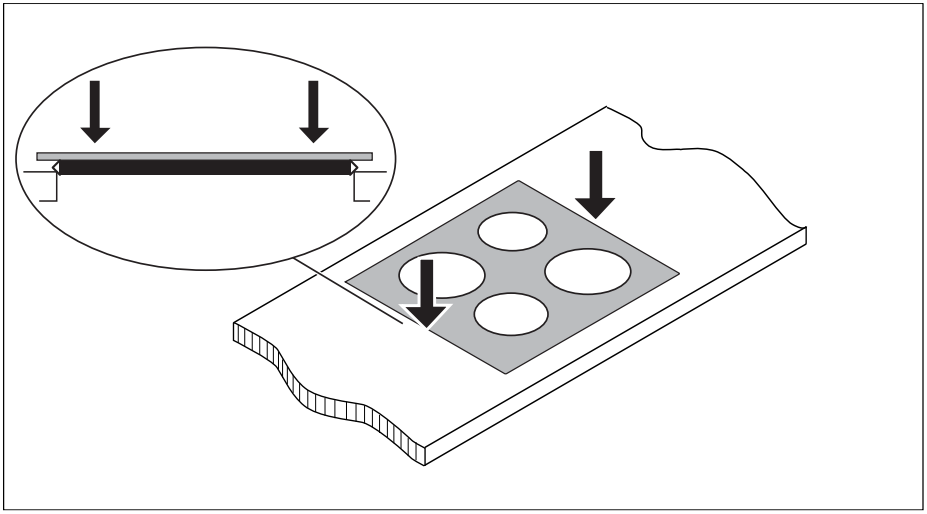
Assembly / Montage / Montage

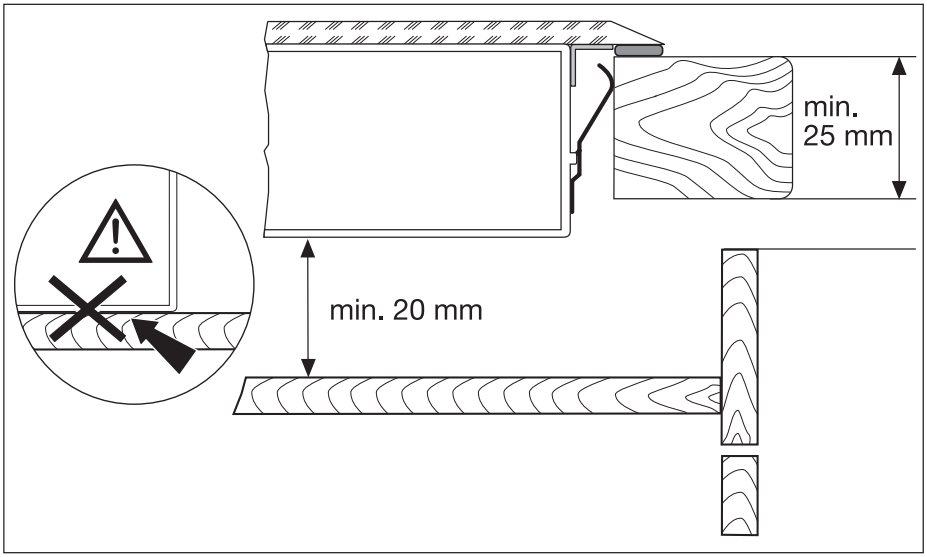


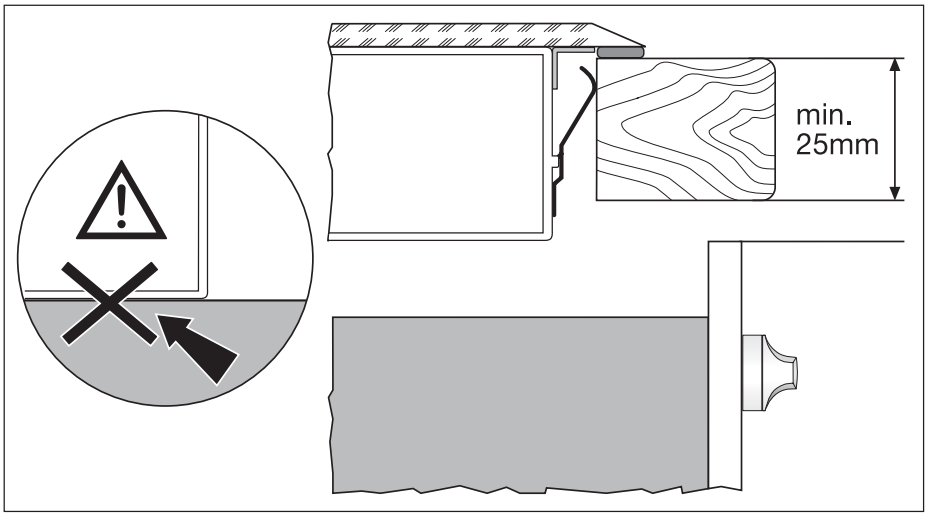



①
②


600
=
490+1
=
750+1
R5




min.
25 mm
min. 20 mm


min.
25mm

Rating Plate / Plaque signalétique / Typeplaatje

Modell EHS80220P		Prod.Nr. 949 592 656	
Typ 55HBD56AO	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,3 kW	
ELECTROLUX			

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	

Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

www.electrolux.com

www.electrolux.de
www.electrolux.at
www.electrolux.be
www.electrolux.ch

867 201 281-M-020408-02